

## Alertan de un aumento de larvas de anisakis en el pescado

15/05/2012 | Archivado bajo: Ciencia y Tecnología | Enviado por: Edición



El gran número de larvas de Anisakis que contienen los pescados está provocando, según diversos investigadores, que las consultas a los profesionales sanitarios aumenten en España. Un estudio de investigadores de la Universidad de Granada observa que determinados aceites esenciales de plantas aromáticas previenen el desarrollo de lesiones por Anisakis en animales.

La Sociedad Española de Parasitología (SOCEPA) cuenta con varios grupos de investigación que han hecho contribuciones notables en relación con Anisakis, un parásito que afecta a los peces y mamíferos marinos y que puede provocar importantes riesgos en la salud de los seres humanos a través de la infección mediante la ingestión de las larvas vivas al comer pescado no elaborado adecuadamente.

Florencio Martínez Ubeira, miembro del Laboratorio de Parasitología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Santiago, destaca el incremento de larvas de Anisakis. "La media de larvas de Anisakis en bacaladilla procedente del Atlántico se ha cuadruplicado esta temporada, pasando de unos 0.35 gramos/Kg en el periodo 2007-2010 a más de 1.3 g/Kg", afirma el investigador. En este mismo sentido y de forma paralela, el doctor Alvaro Daschner del Servicio de Alergología del Hospital Universitario de La Princesa de Madrid, apunta que en lo que va de año se está produciendo un repunte de casos de alergia provocada por este parásito.

"Mientras que el porcentaje de sensibilizaciones a Anisakis en pacientes atendidos con patología cutánea o sospecha de alergia a alimentos en los años 2009 a 2011 se encontraba entre el 21 y 29%, sólo en los 3 primeros meses de este año ha llegado a 39%". Aunque por el momento se continúan investigando las causas de este incremento, los investigadores anuncian que habrá que prestar atención a este fenómeno para saber si existe una tendencia al alza y una relación directa entre ambos fenómenos.

Respecto, a los trabajos para detectar la alergia a Anisakis, el grupo de Florencio M. Ubeira, de la Universidad de Santiago de Compostela, lleva más de veinte años investigando en esta línea y es uno de los responsables, junto con Teresa Gárate, del Laboratorio de Parasitología del Centro Nacional de Microbiología del Instituto de Salud Carlos III de Majadahonda, de la obtención del Ani s 7, el alérgeno más importante hasta la fecha de los identificados en las larvas de Anisakis simplex, ya que es con el que reaccionan la mayoría de los pacientes infectados por estos parásitos y por ello es utilizado en el diagnóstico de la enfermedad. Actualmente ese alérgeno, que se encuentra patentado, fue empleado por el grupo del doctor Ubeira para desarrollar un kit de diagnóstico que permite detectar anticuerpos en las personas enfermas de una manera mucho más sensible y específica de lo que se logra con otros métodos. Se espera que este kit, que actualmente se emplea con carácter experimental en el mencionado Laboratorio de Parasitología del Instituto de Salud Carlos III, pueda ser comercializado y empleado en hospitales de todo el mundo como método de referencia para el inmunodiagnóstico de la anisakiosis.

Por su parte, Carmen Cuéllar del Hoyo, profesora de la Universidad Complutense de Madrid, trabaja desde 1992 en la prevalencia de anticuerpos anti-Anisakis y, junto a Florencio M. Ubeira, ha demostrado que la prevalencia de la anisakiosis en la Comunidad de Madrid es muy elevada en comparación con otros estudios realizados en Galicia. La relación entre la ingesta de pescado fresco y pescado no cocinado (crudo, en vinagre, ahumado) y la presencia de estos anticuerpos está directamente relacionada, al igual que en aquellas personas que cocinan el pescado en microondas.

Estos resultados, según los investigadores, apoyan el hecho de que la larva tiene que estar viva para ser desencadenante de la patología y que no todos los procesos culinarios de preparación de pescado son capaces de destruir las larvas de Anisakis. Con respecto a la frecuencia de consumo de pescado, aunque el porcentaje de individuos positivos aumenta con el número de veces que se consume pescado a la semana, no es estadísticamente significativo, por lo que "la diferente prevalencia observada en Galicia y Madrid parece ciertamente debida a las diferencias en los hábitos de consumo de pescado combinada con las diferencias en la prevalencia de infección entre los pescados consumidos, ya que el consumo de platos crudos o poco cocinados es la principal vía de infección de A. simplex en el hombre", afirma la investigadora Carmen Cuéllar.

De otro lado, un grupo de trabajo de la Universidad de Granada, dirigido por la profesora Adela

sigue en directo la emisión de  
**SER Radio Granada**  
escucha con nosotros la vida

@radiogranada en Twitter

@Maruja\_Limon Yo conozco a dos, mínimo (Rafa) mi email es rafatroyano@radiogranada.es 4 minutos ago

Los vecinos de Peligros participarán en la gestión local a través de seis asambleas de barrio <http://t.co/AVJplRWP> 31 minutos ago

Un proyecto piloto permite a niños enfermos seguir su clase desde el hospital <http://t.co/ZQLjyWOG> about an hour ago

la web de  
**SER cofrade**



Homenaje a  
**CARLOS CANO**

últimas noticias en Radio Granada

### Un proyecto piloto permite a niños enfermos seguir su clase desde el hospital

Investigadores del Departamento de Psicología Social de la Universidad de Málaga, junto con personal del [Leer más](#) →

### Los vecinos de Peligros participarán en la gestión local a través de seis asambleas de barrio

Una treintena de vecinos y vecinas de Peligros, acudieron ayer a la convocatoria del Ayuntamiento [Leer más](#) →

### Chernóbil evidenció la importancia de la prevención, según el CSN

El accidente en la central de Chernóbil "puso de manifiesto" la importancia de la cultura [Leer más](#) →

### El Granada CF le propondrá la renovación al técnico Abel Resino

El Granada CF va a proponer en los próximos días la renovación del contrato a [Leer más](#) →

### Universiada'15: Tirón de orejas de la FISU por el retraso de los proyectos

El consejero delegado de Granada 2015, Aurelio Ureña, estuvo presente en la reunión anual del [Leer más](#) →

Valero, ha establecido una línea de investigación que tiene como objeto el estudio de la actividad larvívora de productos naturales de origen vegetal frente a las larvas L3 de Anisakis simplex s.l.

Entre los componentes terpénicos de los aceites esenciales ensayados, el porcentaje de lesiones en la pared tracto digestivo de los animales de experimentación, fue prácticamente nulo con el timol, geraniol, citronelol, citral, periallaldehído; algunos de estos componentes se encuentran presentes en plantas de amplio uso culinario como el tomillo, orégano, limón, perilla, entre otro. Además, entre estos terpenos se encontró que el porcentaje de larvas muertas recuperadas del animal al término de la experiencia fue superior al 85%, observándose alteraciones, principalmente en el tracto digestivo del parásito y en menor medida en la cutícula del mismo. En contraposición, en el lote de animales control, las larvas de Anisakis desarrollaron su actividad patógena y el porcentaje de lesiones superó el 93%. Por tanto, habrá que valorar en un futuro el posible uso de algunos de los productos ensayados como preventivos y/o de las plantas aromáticas que los contienen frente a la anisakiosis, siempre a expensas de los imprescindibles y necesarios estudios clínicos.

Comparte

0 Me gusta 0



### Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados \*

Nombre \*

Correo electrónico \*

Web

Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML: <a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>

Publicar comentario



© RADIO GRANADA S.A. - Santa Paula, 2. 18001 Granada. Tel: 34 958 28 13 00 | Empresa asociada a PRISA

http://www.radiogranada.es

INFORMACION SOBRE PROTECCION DE DATOS: El sitio web www.radiogranada.es (en adelante, el "Sitio Web") es propiedad de Radio Granada S.A. (en adelante, la "EMPRESA"), con domicilio social en: Calle Santa Paula N 2 - 18001 Granada y CIF A18009951. Inscrito en el Registro Mercantil de Granada, Tomo 833, Folio 204, Hoja GR 7540 y inscripción Octava. La empresa le garantiza la protección de todos los datos de carácter personal que proporcione el Usuario en el "Sitio Web" y, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de Datos de Carácter Personal, en el RD 1720/2007 de 21 de diciembre y restante normativa de aplicación, le informa que: a) Todos los datos de carácter personal facilitados a la EMPRESA serán tratados por ésta de acuerdo con la Ley orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de protección de Datos de carácter Personal y el RD 1720/2007 de 21 de diciembre y quedarán incorporados en el fichero USUARIOS DE LA PAGINA WEB, creado y mantenido bajo la responsabilidad de la EMPRESA, el cual ha sido debidamente registrado en la Agencia Española de protección de Datos. b) Los datos son recabados con las siguientes finalidades: Asegurar la correcta gestión de los servicios o productos solicitados (i) gestión, estudio y resolución de consultas y (ii) envío de publicidad y prospección comercial por medios electrónicos, acerca de la empresa, sus actividades, productos y servicios, así como documentación de diversa naturaleza. c) En la recogida y el tratamiento de los datos de carácter personal se han adoptado las medidas de seguridad adecuadas para evitar la pérdida, el acceso no autorizado o la manipulación de los mismos, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre. d) La EMPRESA se compromete a proteger la información confidencial a la que tenga acceso. La EMPRESA no empleará en ningún caso los datos de carácter personal que usted ponga a su disposición para prestar servicios a terceros distintos a los referidos en el apartado b) del presente documento o, en su caso, para lograr una utilidad propia. e) El Usuario certifica que es mayor de 14 años y que por lo tanto posee la capacidad legal necesaria para la prestación del consentimiento en cuanto al tratamiento de sus datos de carácter personal y todo ello, de conformidad con lo establecido en la presente Política de Privacidad. f) El Usuario puede, en todo momento, ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición sobre sus datos personales así como el de revocación del consentimiento para cualquier de las finalidades antes señaladas, enviando a la EMPRESA carta debidamente firmada a nuestra dirección postal, arriba indicada, donde consten claramente los datos de contacto, a la cual deberá acompañarse fotocopia de su DNI/NIF o documento que acredite su identidad. g) El Usuario autoriza al tratamiento automatizado de los datos personales suministrados en los términos indicados. Para ello pulse el botón "ENVIAR" que se encuentra tras el formulario de recogida de datos.